AIRIS

FREIDORA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO: FRE - 001

Lea este folleto con atención antes de utilizar la freidora y consérvelo para futuras consultas

ASPECTOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

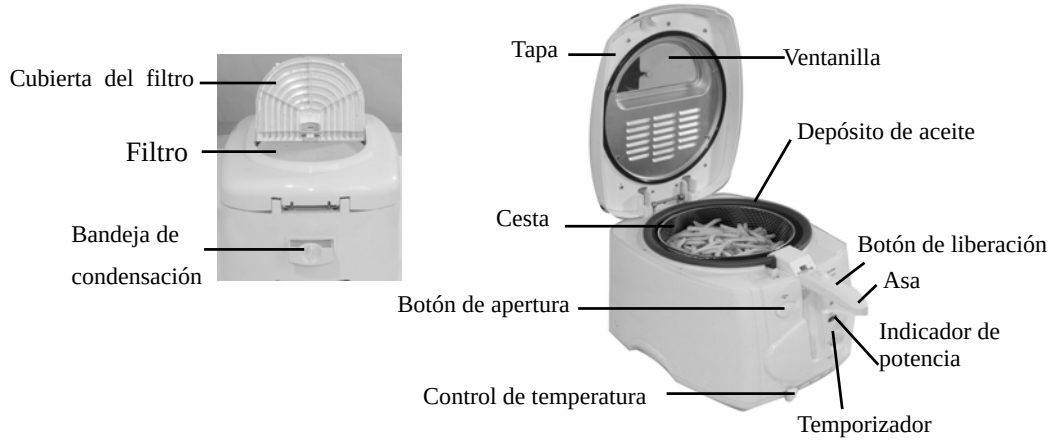
Al utilizar cualquier equipo eléctrico deben seguirse ciertas medidas de seguridad, tales como:

1. Lea el manual completo.
2. No toque la superficie caliente. Utilice las asas o manillas.
3. No introduzca el cable, enchufes o el cuerpo del aparato en agua o ningún otro líquido para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
4. Tenga especial precaución si hay niños cerca cuando se esté usando el aparato.
5. Desenchufe el aparato cuando no se esté utilizando y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe estén dañados, que no funcione correctamente o que haya sido dañado. Devuelva el aparato al distribuidor más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.
8. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el depósito de aceite esté bien colocado en el cuerpo de la freidora. Los indicadores de nivel max/min deberían estar situados en la parte trasera de la freidora.
9. No deje el cable colgando por encima del borde de la mesa o encimera, ni en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca del fuego o encimeras calientes, ni tampoco dentro de un horno caliente.
11. Debe tenerse especial cuidado al mover el aparato cuando contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego el cable al enchufe en la pared. Para desconectar, apague los mandos y luego retire el enchufe de la pared.
13. Aunque el depósito abatible puede sumergirse en agua y limpiarse, debe secarse con cuidado antes de utilizarlo de nuevo para evitar cualquier descarga eléctrica.
14. No utilice el aparato para ningún otro uso más que el indicado.
15. No utilice el aparato en el exterior.

16. Conserve estas instrucciones.

EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CONOZCA SU FREIDORA



UTILICE SU FREIDORA

Primer uso

La primera vez que se usa el aparato, puede que el depósito de aceite y la cesta desprendan un cierto olor. Esto es normal y no ocurrirá de nuevo. Es recomendable eliminar el olor siguiendo las instrucciones: rellene con agua hasta alcanzar la marca MAX (ver Fig.1), caliéntela durante unos 10 minutos a la menor temperatura, déjela enfriar del todo y luego limpie las piezas con cuidado. ATENCIÓN: limpie las gotas de agua que hayan caído en el depósito del aceite y la cesta antes de rellenar con aceite.

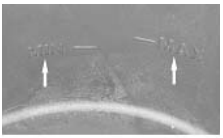


Fig.1

1. Presione el botón de apertura y la tapa de la freidora se abrirá de forma automática.
2. Eleve el asa hasta alcanzar la posición horizontal y luego saque el depósito.
3. Rellene el depósito del aceite: recomendamos que utilice aceite de cacahuete, vegetal o de colza. Si lo prefiere, utilice grasa sólida de calidad, pero recuerde

que nunca deben mezclarse aceites o grasas. La grasa sólida debe derretirse en una sartén aparte antes de introducirla en el depósito.

Nota: 1. Antes de añadir el aceite al depósito, presione el depósito con fuerza para cerciorarse de que haga bien el contacto, y seque bien la superficie exterior.

2**.** El nivel de aceite debería estar entre MIN (1,8L) y MAX (2,2L) (ver Fig.1).

4. Extienda una ligera capa de aceite frío o grasa por dentro de la ventanilla para evitar la condensación y así poder ver los alimentos mientras se están cocinando.
5. Coloque la cesta, tire del botón de liberación del asa hacia atrás y doble el asa hacia abajo. Baje la cesta hasta insertarla en el aceite devolviendo el asa a la posición anterior.

   Nota: solamente puede doblarse el asa hacia abajo una vez que se tire del botón de liberación en el asa hacia atrás, aunque si lo que queremos es elevar el asa hacia la posición horizontal, este proceso no es necesario. Se recomienda repetir la operación de subida y bajada de la cesta varias veces antes de utilizar el aparato por primera vez.
6. Cierre la tapa de la freidora presionando ambos lados de la misma, evitando así que se escape el vapor.
7. Es necesario precalentar el aceite. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica (inserte el enchufe en el aparato primero) y programe el tiempo girando el temporizador a unos 25 minutos. El indicador de potencia debería iluminarse. Programe el control de temperatura a la temperatura necesaria.

   Precaución: el indicador de potencia debe iluminarse solamente una vez que el temporizador se haya programado, de forma que cuando el temporizador esté apagado, el indicador de potencia no debe estar iluminado y el aparato no estará caliente.
8. Asegúrese de que la bandeja de condensación está bien colocada. Esta bandeja sirve para recoger las gotas de condensación que caen al levantar la tapa.
9. Tras el precalentamiento, levante la cesta y colóquela en la posición elevada,

abra la tapa de la freidora y coloque los alimentos, que deberían estar lo más secos posible o congelados, para su cocción en la cesta ya elevada. Baje la cesta hasta sumergirla en el aceite, devolviendo el asa a su posición anterior.

Nota: para rebozar alimentos, comprima bien los alimentos crudos y elimine el agua sobrante. Baje lentamente los alimentos hasta introducirlos en el aceite caliente con un instrumento adecuado o unas tenazas, lo cual evitará que el rebozo se rompa y que la cesta se desengrane. **Precaución:** tenga cuidado al utilizar el aparato ya que pueden salpicarle pequeñas gotas de aceite. Para evitar causar daños a la cesta, no introduzca más de 800g de alimentos fritos de una sola vez.

10. Para evitar salpicaduras cuando el agua de los alimentos entre en contacto con el aceite, cubra la tapa primero antes de meter la cesta en el aceite.
11. Programe el tiempo de fritura otra vez, coloque el temporizador en la posición deseada y el proceso comenzará. Véase la GUÍA DE LA FREIDORA más adelante en detalle.
12. Se desprenderá una gran cantidad de vapor mientras se fríen los alientos, así que tenga cuidado de no tocar la cubierta del filtro. Puede comprobar el progreso durante la fritura levantando y bajando el asa hasta la posición horizontal, y observando la ventanilla para comprobar que los alimentos se han dorado lo suficiente. Es recomendable no abrir la tapa durante la fritura para evitar los daños que pueda causar el vapor.
13. Cuando los alimentos estén fritos levante la cesta y espere unos segundos antes de levantar la tapa. Esto permite que la presión del vapor se reduzca, aunque aún así debe tenerse cuidado al levantar la tapa, ya que todavía puede salir algo de vapor.
14. Saque los alimentos, añada los condimentos necesarios y estarán listos para servir.

PROTECCIÓN EN SECO

Este aparato posee un sistema de protección en seco. Si por causalidad se olvidase de rellenar el depósito con aceite y encendiese la freidora, la temperatura del depósito aumentará rápidamente. El chivato de este sistema de protección en seco

se activará a los 3 minutos (al alcanzar la temperatura más alta) y 4 minutos después (con la más baja) cortando así la corriente automáticamente y evitando cualquier riesgo de incendio por calentamiento. Mantenga la calma en todo momento, desenchufe el aparato y deje que el mismo se enfríe por completo. Después el aparato funcionará con normalidad de nuevo. En caso de que esto ocurriera a menudo, el aparato acabaría por sufrir daños, por lo que aconsejamos que compruebe si el depósito está lleno cada vez que use la freidora.

GUÍA DE LA FREIDORA

Los siguientes tiempos de cocción únicamente deben tomarse como guía y deben ajustarse a la cantidad o densidad del alimento, así como a sus propios gustos.

alimento	**temperatura**	**tiempo**
Patatas fritas crudas	375°F	20-25min.
Patatas fritas congeladas	375°F	20-25min.
Filete de pescado	340 °F	8-12min.
Bacalao o merlango rebozado	375 °F	13-20min.
Bacalao o merlango congelado	340 °F	20-25min.
Platija congelada	375 °F	12-18min.
Hamburguesas congeladas	300 °F	6-10min.
Porciones pequeñas/medianas de pollo empanado	340 °F	18-24min.
Porciones grandes de pollo empanado	340 °F	24-30min.
Rodajas de carne congelada	340 °F	6-8min.
Muslos de pollo frescos	340°F	18min.

Gire el temporizador hasta que marque los minutos indicados en la guía, y deje los alimentos freír.

Se oirá un clic cuando el tiempo haya finalizado.

TRUCOS PARA USAR SU FREIDORA

1. Siempre utilice grasa de buena calidad para la freidora. Los aceites de cacahuete, vegetal o de colza son idóneos. No utilice margarina ni mantequilla.
2. Tenga en cuenta el tipo de alimento que va a cocinar antes de seleccionar la temperatura, ya que por lo general los alimentos precocinados necesitan una temperatura mayor que los crudos.

3. No utilice la freidora bajo armarios empotrados, ya que éstos podrían suponer un obstáculo para abrir la tapa del todo.
4. Cocine los alimentos suficientemente: recuerde que puede que se doren antes de que estén realmente cocinados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza solamente deberá llevarse a cabo cuando el aparato esté apagado, el enchufe se haya sacado de la pared y el aparato haya enfriado.

1. Vacíe todo el aceite del depósito.
2. El depósito abatible puede retirarse y sumergirse por completo en agua y limpiarse. Debe secarse con cuidado antes del siguiente uso para evitar descargas eléctricas.

   Nota: al montar el depósito de aceite, presiónelo con fuerza para asegurarse de que ha hecho contacto correctamente y asegúrese de que la superficie exterior esté bien seca.
3. Desmonte la tapa como sigue: abra la tapa, empújela hacia atrás, suelte un lado primero (ver Fig.1), y luego la podrá desmontar del todo (ver Fig.2). Para montarla otra vez (ver fig.3).
4. Retire la bandeja de condensación (según la flecha, ver Fig.4), el depósito de aceite y la cesta, y límpielos en agua caliente jabonosa.

   Nota: siempre retire el filtro y su cubierta antes de limpiar la tapa. El filtro debe sustituirse tras 15 usos. Al colocar el filtro, el negro es el superior y el blanco el inferior. El material del filtro blanco es nylon y el del negro es carbono activo. La función del primero es absorber el vapor y la del negro, absorber el aceite.
5. Límpielos a conciencia y luego aclárelos con agua.
6. Limpie la superficie de todas las piezas y la superficie exterior del aparato con una toalla húmeda y templada, y luego séquelas con una toalla seca.
7. Monte todas las piezas y guárdelas para el siguiente uso.

PRECAUCIÓN: Nunca introduzca la parte de plástico de la freidora en agua ni en ningún otro líquido.

Fig. 1

Fig. 2

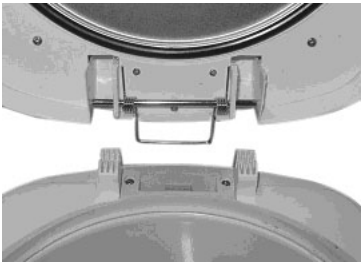


Fig. 3

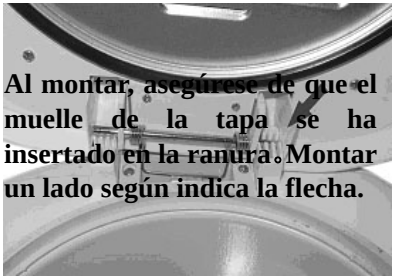
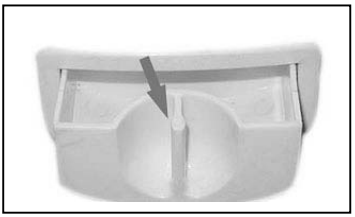


Fig.4



Residuo ecológico

¡Usted también puede contribuir a la conservación del medio ambiente!
Recuerde que debe respetar las normas locales: entregue los aparatos inservibles en un centro de recogida de residuos adecuado.

Distribuido Por: Infinity System S.L. Tel: +34 949 349 100 / +34 902 103 441
Fax: +34 949 349 149
Dirección postal: N-II, Km 48.5. Parcela 12B. Polígono Industrial de Cabanillas 19171.Guadalajara (España)
Http://www.airis.es

AIRIS

DEEP FRYER

INSTRUCTION MANUAL

MODEL: FRE - 001

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

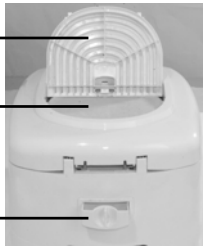
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or body in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Before use, always ensure that the oil tank is positioned correctly in the fryer body i.e.: The max/min level indicators should be at the back of the fryer.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or counter, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Aways attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
13. Though the detachable oil tank can be completely immersed in water and clean, it must be thoroughly dried before next use to prevent electric shock.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Do not use outdoors.
16. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR DEEP FRYER



USING YOUR DEEP FRYER

For the first use

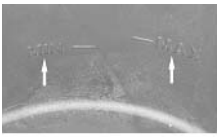


Fig.1

For the first use the oil tank and basket may emit odor, it is normal and will not occur again. It is suggest to remove the odor according to the instructions: Fill water to the MAX marker (see Fig.1), heat it for about 10 minutes according to the following steps at lowest temp., let it cool down completely then clean all parts thoroughly. WARNING: wipe the droplets of water on oil tank and basket out completely before fill oil in!

1. Press down open button, the lid of deep fryer will open automatically.
2. Uplift handle to horizontal position then take out.
3. Fill oil in oil tank, We recommend use fresh peanut, groundnut, vegetable or rapeseed oil, use a good quality solid fat if you prefer but remember never to mix your oils or fats. The solid fat must be melt gently in a separate pan before transferring to the tank.

Note:1. Before adding oil in oil tank, press oil tank with force to ensure that it has been contacted well, otherwise, make sure the outside surface is dry.

2**.** The oil level should between MIN (1.8L) and MAX (2.2L) (see

Fig.1).

4. Lightly smear the inside of viewing window with either cold oil or fat, whichever you are using to inhibit any condensation that may occur, so that you can watch food while it cooks.
5. Put on the frying basket, Pull the release button on the handle backwards, folding the handle down. Lower the basket into the oil by returning the handle to the recessed position.

   Note: Only after you pull the release button on the handle backwards, the handle can be folded down, but if you want to lift the handle to the horizontal position, that is not need. Recommended to repeat to raise and lower the basket for several time before first use.
6. Close the lid of the fryer by pressing down at both sides of the lid, this prevents steam escaping.
7. Preheating the oil is necessary. Plug in the power source (insert the cord plug into appliance first), set preheating time by turning timer, which is about 25 minutes. the power indicator would be illuminated, Set temperature control bar to the required temperature.

   Caution: the power indicator would be illuminated only after the timer has been set, when the timer is “off”, the power indicator would not be illuminated. the appliance would not be heated up.
8. Ensure that the condensation tray is in place correctly. The condensation tray is used to collect the droplets condensate when the lid is opened.
9. After preheating, raise the basket and lock it into its raised position, open the lid of the fry and place the food to be cooked, which should be as dry as possible or freezing, into the raised basket of the fryer, Lower the basket into the oil by returning the handle to the recessed position.

   Note: to home-battered foods, pack the raw food well and allow to drain slightly to get rid of excess water, slowly lower the food packed into the hot oil using a suitable implement or tongs, this allows the batter to become a whole one and prevents to slip out the mesh of the basket. **Warning:** careful to operate as small oil droplets may splash out! To avoid destroying the basket, the food fried can not exceed 800g one time.

10. To avoid spattering when the water on food meets hot oil, you should cover the lid first before lower the basket into oil.
11. Set the frying time again, turn timer to desired position and frying process starts, refer to FRY GUIDE below in details.
12. There would be lots of steam come out when frying, so careful not to touch filter cover. You can check the progress of the food during cooking by raising and fall handle to the horizontal position, and use the safety Viewing window to make sure that food is brown enough. We suggest not opening the lid of appliance when frying to avoid hurting by steam.
13. When your food is cooked, raise the basket and wait a few seconds before opening the lid, This allows the steam pressure to subside but care should still be taken when opening the lid, as some steam may still be released.
14. Move the food out, add some condiments, now you can serve.

OPERATING DRY PROTECTION

The appliance has an operating dry protection feature. If you forget to place oil in oil tank and operate it, the temperature of tank will increase rapidly and the switch of operating dry protection will work after 3 minutes (at the highest temperature) and after 4 minutes (at the lowest temperature) to cut off power source automatically, so the fire hazard caused by further heating can be avoid. In this instance, please keep calm, unplug the power source, and let the appliance cool down completely, the unit can work normally now. This will do damage to appliance if happen often, we recommend to check first if there is oil in tank every time.

FRY GUIDE

These frying times are intended as a guide only and should be adjusted to suit quantity or thickness of food and your own taste.

Food kind	**temperature**	**time**
Fresh chips	375° F	20-25min.
Frozen chips	375° F	20-25min.
Fish fillet	340 ° F	8-12min.
Fresh cod or haddock in batter	375 ° F	13-20min.

Frozen cod or haddock in batter	340 ° F	20-25min.
Frozen plaice	375 ° F	12-18min.
Frozen hamburgers	300 ° F	6-10min.
Chicken portions in crumbs small/medium size	340 ° F	18-24min.
Chicken portions in crumbs large size	340 ° F	24-30min.
Frozen meat slices	340 ° F	6-8min.
Fresh chicken drumsticks	340° F	18min.

Dial the timer until the position minutes of frying guide, and stood frying.

You will hear a click when the time is running over.

HINTS FOR USING YOUR FRYER

1. Always ensure that you use a good quality lard or oil for deep fryer. Peanut, groundnut, Vegetable or rapeseed oil are ideal, do not use margarine, butter.
2. Take into account the food to be cooked before you select the frying temperature, as a general guide precooked foods need a higher cooking temperature than raw foods.
3. Do not use the fryer under wall-mounted cupboards, which could prevent opening the lid fully.
4. Cook food thoroughly, remember the food may begin to turn golden brown before it is cooked through.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning should only be carried out when the fryer is switched off and the plug removed from the socket, after the fryer completely cooled down.

1. Empty all the oil in the oil tank.
2. The detachable oil tank can be removed and completely immersed in water and clean, it must be thoroughly dried before next use to prevent electric shock.

   Note: When assembling the oil tank, press oil tank with force to ensure that it has been contacted well, otherwise, make sure the outside surface is dry.
3. You may detach the lid as follows: open the lid, push it backwards and release one side firstly (see Fig.1), you can disassemble it (see Fig.2). if you want to assemble it again (see fig.3).

4. Take out condensation tray (draw out according to the arrow, see Fig.4), oil tank and basket out, then put them in soapy warm water.

   Note: Always remove the filter and filter cover before cleaning the lid, the filter should be replaced after using 15 times, when put on the filter, the black one is upper, the white one is lower. The material of the white filter is Nylon and of the black is active carbon, the function of the white is absorbing steam and of the black is absorbing oil.
5. Clean them thoroughly then rinse under running water.
6. Wipe the surfaces of all parts and out side of unit surface with warm wet towel then dry them with dry towel.
7. Assemble all parts together and keep for next use.

WARNING: Never immerse the plastic body of the fryer in water or any other liquids.

Fig. 1

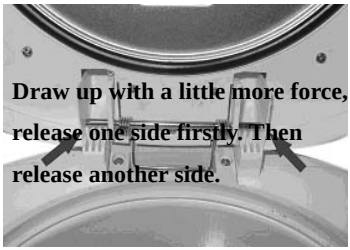


Fig. 2

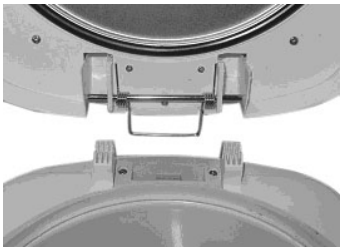


Fig. 3

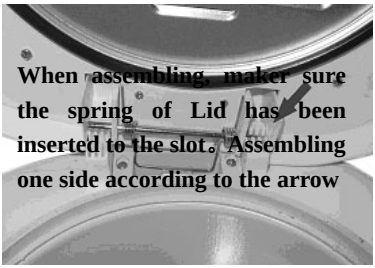
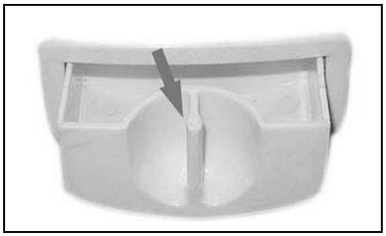


Fig.4



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center

AIRIS

FRIGIDEIRA

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MODELO: FRE - 001

Leia cuidadosamente este manual antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consulta futura.

CUIDADOS IMPORTANTES

Quando usar aparelhos eléctricos, deve tomar os cuidados de segurança básicos, incluindo os seguintes:

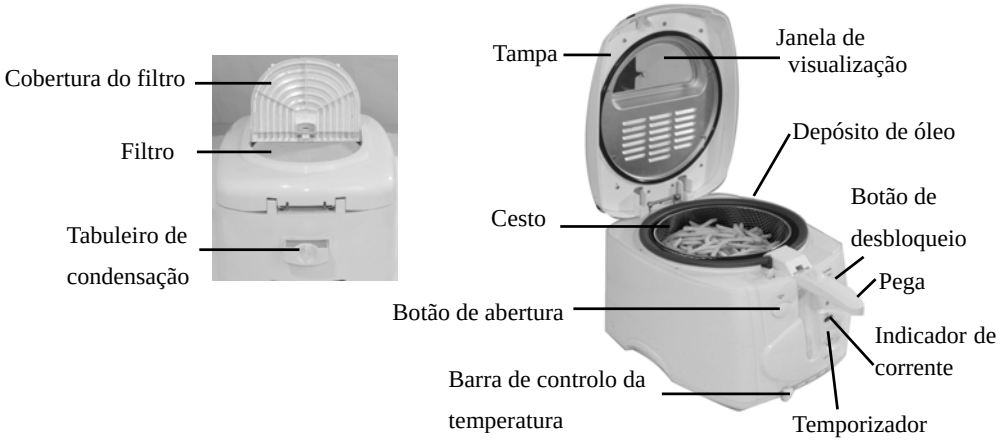
1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Use as pegas ou os botões.
3. Para se proteger contra choques eléctricos, não imirja o cabo, fichas ou o corpo na água ou em qualquer outro líquido.
4. É necessária uma vigilância apertada quando o aparelho for usado junto a crianças.
5. Desligue a ficha da tomada quando não o usar e antes de o limpar. Deixe que arrefeça antes de aplicar ou retirar peças, e antes de limpar o aparelho.
6. Não utilize nenhum aparelho com cabo ou ficha danificados, ou quando o aparelho funcionar mal, ou tiver sido danificado de qualquer maneira. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos.
8. Antes de usar o aparelho, certifique-se sempre de que o depósito de óleo se encontra correctamente posicionado no corpo da frigideira, isto é: os indicadores de nível máx/mín devem encontrar-se na parte traseira da frigideira.
9. Não deixe que o cabo fique suspenso sobre arestas de mesas ou bancadas, nem toque em superfícies quentes.
10. Não o coloque sobre ou junto a queimadores eléctricos ou em fornos quentes.
11. Deve ter um cuidado extremo quando mover o aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Ligue sempre em primeiro lugar a ficha ao aparelho, depois insira a ficha do cabo na tomada de parede. Para o desligar, rode todos os controlos para "off", e em seguida remova a ficha da tomada de parede.
13. Embora o depósito de óleo possa ser totalmente imerso em água para o limpar, deve secá-lo completamente antes do uso seguinte, para evitar

choques eléctricos.

14. Não usa o aparelho para fins diferentes do pretendido.
15. Não o use no exterior.
16. Guarde estas instruções.

SÓ PARA USO DOMÉSTICO

CONHEÇA A SUA FRIGIDEIRA



USO DA FRIGIDEIRA

Para a primeira utilização

Quando usar a frigideira pela primeira vez, o depósito de óleo e o cesto podem libertar cheiro. É normal e não voltará a acontecer. Sugere-se que remova o cheiro seguindo as instruções abaixo: Encha-a de água até à marca MAX (veja a Fig. 1), aqueça-a durante cerca de 10 minutos seguindo os passos abaixo à temperatura mais baixa, deixe que arrefeça totalmente e depois limpe cuidadosamente todas as peças. AVISO: limpe totalmente as gotas de água no depósito de óleo e no cesto antes de o encher com óleo!

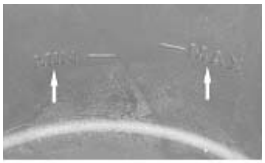


Fig.1

1. Pressione o botão de abertura; a tampa da frigideira abrir-se-á automaticamente.
2. Levante a pega para a posição horizontal e depois retire-a.
3. Encha o depósito de óleo. Recomendamos que use óleo fresco de amendoim, vegetal ou de colza, use uma gordura sólida de boa qualidade se preferir, mas nunca misture óleos ou gorduras. A gordura sólida deve ser derretida lentamente numa frigideira em separado antes de ser transferida para o depósito.

   Nota:1. Antes de adicionar óleo no depósito de óleo, pressione o depósito de óleo com força para garantir que ficou a fazer bom contacto; caso contrário, certifique-se de que a superfície exterior está seca.

   2**.** O nível do óleo deve estar entre MIN (1.8L) e MAX (2.2L) (veja a Fig.1).
4. Unte levemente o interior da janela com óleo ou gordura frios, o que estiver a usar, para impedir a formação de condensação, de maneira que possa observar os alimentos enquanto são fritos.
5. Coloque o cesto de fritura no devido lugar, puxe o botão de desbloqueio da pega para trás, dobrando a pega para baixo. Baixe o cesto para dentro do óleo, fazendo com que a pega volte à posição de recesso.

   Nota: Só depois de puxar o botão de desbloqueio da pega para trás é que a pega pode ser dobrada, mas se quiser levantar a pega para a posição horizontal, não é necessário. Recomenda-se que repita o levantamento e abaixamento do cesto várias vezes antes do primeiro uso.
6. Feche a tampa da frigideira pressionando para baixo em ambos os lados da tampa. Isto evita que o vapor se escape.
7. O pré-aquecimento do óleo é necessário. Ligue a ficha à fonte de alimentação (insira primeiramente a ficha do cabo no aparelho), regule o tempo de pré-aquecimento rodando o temporizador, que é de cerca de 25 minutos. O indicador de corrente ficará aceso. Regule a barra de controlo de temperatura para a temperatura desejada.

   Cuidado: o indicador de corrente só ficará aceso depois de o temporizador ter sido regulado. Quando o temporizador estiver na posição "off", o indicador de corrente não se acenderá e o aparelho não será aquecido.

8. Certifique-se de que o tabuleiro de condensação está correctamente colocado no seu lugar. O tabuleiro de condensação é usado para recolher a condensação das gotas quando a tampa é aberta.
9. Depois do pré-aquecimento, levante o cesto e bloqueie-o na sua posição elevada, abra a tampa da frigideira e coloque os alimentos a serem fritos, que devem estar o mais secos possível ou congelados, dentro do cesto da frigideira. Baixe o cesto para dentro do óleo, fazendo com que a pega fique na posição de recesso.

   Nota: para alimentos panados em casa, envolva bem o alimento em bruto e deixe que se drene levemente para se libertar do excesso de água, baixe lentamente o alimento panado para dentro do óleo quente, usando um instrumento adequado ou tenazes; isto permite que a massa fique unida e evita que deslize para fora da malha do cesto. **Aviso:** Utilize com cuidado, pois podem-se derramar pequenas gotas de óleo! Para evitar destruir o cesto, os alimentos fritos não devem ultrapassar 800g de cada vez.
10. Para evitar salpicos quando a água dos alimentos entra em contacto com o óleo, deve fechar primeiramente a tampa, antes de baixar o cesto para dentro do óleo.
11. Regule novamente o tempo de fritura, rode o temporizador para a posição desejada e o processo de fritura tem início; consulte os detalhes no GUIA DA FRIGIDEIRA abaixo.
12. Haveria uma grande quantidade de vapor a sair durante a fritura. Por isso, não toque na cobertura do filtro. Pode verificar o progresso dos alimentos durante a fritura, levantando e baixando a pega para a posição horizontal, e usando a janela de visão em segurança para verificar se os alimentos estão suficientemente FRITOS. Sugerimos que não abra a tampa do aparelho quando estiver a fritar, para evitar ferimentos provocados pelo vapor.
13. Quando os alimentos estiverem fritos, levante o cesto e aguarde alguns segundos antes de abrir a tampa. Isto permite que a pressão do vapor baixe, mas mesmo assim deve ter cuidado ao abrir a tampa, pois ainda pode ser libertado algum vapor.
14. Retire os alimentos para fora, adicione os condimentos e pode servi-los.

PROTECÇÃO CONTRA FUNCIONAMENTO A SECO

O aparelho tem uma função de protecção contra funcionamento a seco. Se se tiver esquecido de colocar óleo no depósito e o puser em funcionamento, a temperatura do depósito aumentará rapidamente e o interruptor da protecção contra funcionamento a seco funcionará decorridos 3 minutos (à temperatura mais alta) e decorridos 4 minutos (à temperatura mais baixa) para cortar automaticamente a alimentação, de maneira que o perigo de incêndio provocado por um aquecimento excessivo pode ser evitado. Se tal acontecer, mantenha-se calmo, desligue a ficha da tomada de corrente e deixe que o aparelho arrefeça totalmente. Depois disso, a unidade pode funcionar normalmente. Isso danificará o aparelho se acontecer com frequência. Recomendamos que verifique sempre em primeiro lugar se há óleo no depósito.

GUIA DA FRIGIDEIRA

Os tempos de fritura são apenas um guia e devem ser ajustados para se adequarem à quantidade e espessura dos alimentos e ao seu gosto.

Tipo de alimento	**temperatura**	**tempo**
Batatas frescas	375° F	20-25min.
Batatas congeladas	375° F	20-25min.
Filete de peixe	340 ° F	8-12min.
Bacalhau e eglefim frescos panados	375 ° F	13-20min.
Bacalhau e eglefim congelados panados	340 ° F	20-25min.
Solha congelada	375 ° F	12-18min.
Hambúrgueres congelados	300 ° F	6-10min.
Pedaços de frango desagregados de tamanho pequeno/médio	340 ° F	18-24min.
Pedaços de frango desagregados de tamanho grande	340 ° F	24-30min.
Fatias de carne congeladas	340 ° F	6-8min.
Coxas de frango frescas	340° F	18min.

Regule o temporizador para os minutos indicados no guia de fritura.

Ouvirá um clique quando o tempo de fritura expirar.

CONSELHOS PARA O USO DA FRIGIDEIRA

1. Certifique-se sempre de que usa gordura ou óleo de boa qualidade na

frigideira. Os óleos de amendoim, vegetal ou de colza sá o ideais; não use margarina ou manteiga.

2. Tenha em consideração o tipo de alimento a ser frito antes de seleccionar a temperatura de fritura. De forma geral, os alimentos pré-cozinhados precisam de uma temperatura de fritura mais elevada do que os alimentos em bruto.
3. Não use a frigideira sob armários montados na parede, que possam impedir a abertura total da tampa.
4. Frite bem os alimentos. Lembre-se de que os alimentos podem começar a ficar escuros antes de estarem fritos no interior.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza só deve ser feita quando a frigideira estiver desligada e com a ficha retirada da tomada de corrente, depois de a frigideira ter arrefecido totalmente.

1) Esvazie todo o óleo existente no depósito de óleo.
2) O depósito de óleo amovível pode ser removido e totalmente imerso em água e limpo. Deve ficar bem seco antes do uso seguinte, para evitar choques eléctricos.

   Nota: Quando montar o depósito de óleo, pressione o depósito de óleo com força para garantir que ficou a fazer bom contacto; De igual modo, certifique-se de que a superfície exterior está seca.
3) Pode remover a tampa como segue: abra a tampa, empurre-a para trás e liberte primeiramente um dos lados (veja a Fig. 1), pode desmontá-la (veja a Fig. 2) e se quiser montá-la novamente (veja a Fig. 3).
4) Retire o tabuleiro de condensação (retire -o seguindo a seta, veja a Fig. 4), o depósito de óleo e o cesto, e depois coloque-os em água saponária quente.

   Nota: Remova sempre o filtro e a tampa do filtro antes de limpar a tampa. O filtro deve ser substituído depois de ser usado 15 vezes. Quando colocar o filtro, o preto fica em cima e o branco em baixo. O material do filtro branco é nylon e o do preto é carbono activo; a função do branco é absorver o vapor e a do preto é absorver o óleo.
5) Limpe-os muito bem e depois lave-os com água corrente.
6) Limpe as superfícies de todas as peças e a parte exterior da superfície da

unidade com uma toalha húmida quente e depois seque-as com uma toalha seca.

7) Monte todas as peças e guarde o aparelho para o uso seguinte.

AVISO: Nunca imirja o corpo de plástico da frigideira em água ou em qualquer outro líquido.

Fig. 1

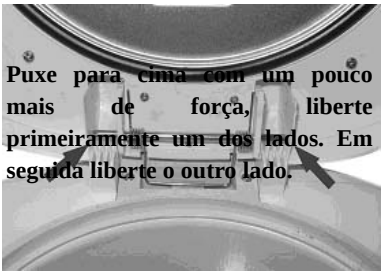


Fig. 2

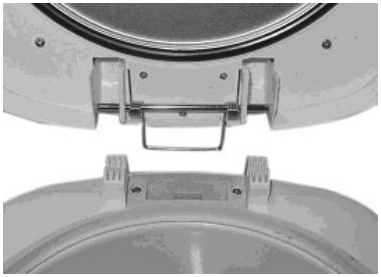


Fig. 3

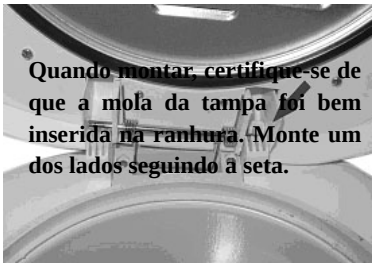
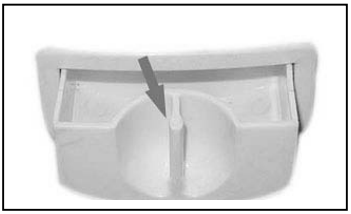


Fig.4



Eliminação amiga do ambiente

Você pode ajudar a proteger o meio ambiente!

Por favor respeite os regulamentos locais: entregue os equipamentos eléctricos que não funcionem a um centro de tratamento de resíduos apropriado.

AIRIS

FRIGGITRICE

MANUALE DI ISTRUZIONI

MODELLO: FRE - 001

Leggere questo manuale prima dell'uso e conservarlo per consultazioni future

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante l'uso di elettrodomestici, è consigliabile attenersi sempre alle misure di sicurezza basilari, comprese le seguenti:

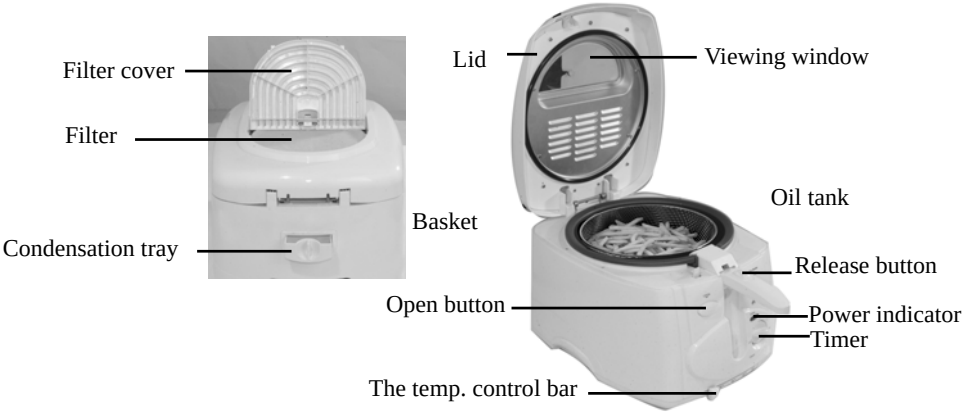
1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare la superficie. Usare le maniglie o i pulsanti.
3. Per garantire protezione da scosse elettriche, non immergere cavi, spine o l'elettrodomestico in acqua o in altro liquido.
4. Quando l'elettrodomestico viene utilizzato da bambini o in presenza di bambini, è necessaria un'attenta supervisione.
5. Staccare la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di inserire o togliere parti e prima di pulire l'elettrodomestico.
6. Non utilizzare alcun elettrodomestico con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio ha registrato un funzionamento errato o dopo che è stato danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, riparazione o regolazione.
7. L'uso di accessori non cosigliati dal produttore dell'elettrodomestico potrebbe essere causa di lesioni.
8. Prima dell'uso controllare sempre che il serbatoio per l'olio sia posizionato correttamente nel corpo della friggitrice, ad es: gli indicatori di livello minimo/massimo dovrebbero trovarsi sul retro della friggitrice.
9. Non lasciare il cavo penzoli dal bordo di un tavolo o piano di lavoro o che entri in contatto con superfici calde.
10. Non appoggiare l'elettrodomestico su o vicino un piano di lavoro o fornello caldo, o in un forno riscaldato.
11. Deve essere fatta la massima attenzione durante lo spostamento di un elettrodomestico che contenga olio bollente o altri liquidi caldi.
12. Collegare sempre prima il cavo all'elettrodomestico, quindi inserire la spina nella presa a muro. Per scollegare, portare tutti i comandi su "off" e quindi estrarre la spina dalla presa a muro.
13. Il serbatoio per l'olio estraibile può essere immerso completamente in acqua per essere pulito, ma deve essere completamente asciutto prima di un nuovo

uso per evitare il rischio di scosse elettriche.

14. Non utilizzare l'elettrodomestico per altri scopi.
15. Non usare in esterni.
16. Conservare le presenti istruzioni.

ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE



USO DELLA FRIGGITRICE

Primo utilizzo

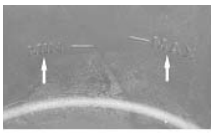


Fig.1

Durante il primo utilizzo il cestello e il serbatoio dell'olio potrebbero emettere un odore caratteristico, è normale e non si verificherà in futuro. Si consiglia di eliminare tale odore procedendo come segue: riempire d'acqua fino a raggiungere l'indicatore MAX (vedi Fig.1), scaldarlo per 10 minuti circa alla temperatura minima procedendo come segue: lasciare raffreddare completamete e quindi pulire con attenzione tutte le parti. ATTENZIONE: asciugare completamente le gocce d'acqua dal serbatoio dell'olio prima di riempirlo con olio!

1. Premere il tasto di apertura, il coperchio della friggitrice si aprirà automaticamente.
2. Sollevare verso l'alto la maniglia con un movimento orizzontale e quindi estrarre.
3. Riempire il serbatoio con olio. Si consiglia di utilizzare olio fresco di arachidi, olio vegetale o di colza, utilizzare un grasso solido di buona qualità se si desidera, ma ricordare di non utilizzare mai contemporaneamente olii o grassi. Il grasso solido deve essere sciolto lentamente in una padella a parte prima di essere trasferito nel serbatoio.

   Nota:1. Prima di aggiungere olio al serbatoio, premere con forza il serbatoio dell'olio per verificare che il contatto sia avvenuto correttamente, e verificare che la superficie esterna sia asciutta.

   2**.** Il livello dell'olio deve essere compreso tra MIN (1,8 l) e MAX (2,2 l) (vedi Fig.1).
4. Ungere leggermente l'interno dell'oblò con olio freddo o con grasso, per evitare la formazione di condensa in modo da poter controllare il cibo durante la cottura.
5. Inserire il cestello per friggere. Premere il pulsante di rilascio sulla maniglia all'indietro, piegare la maniglia verso il basso. Abbassare il cestello nell'olio riportando la maniglia nella posizione arretrata.

   Nota: solo dopo aver premuto il pulsante di rilascio della maniglia all'indietro, questa potrà essere piegata, ma se si desidera sollevare la maniglia in posizione orizzontale non sarà necessario. Si consiglia di ripetere l'operazione di sollevare e abbassare il cestello diverse volte prima del primo uso.
6. Chiudere il coperchio della friggitrice esercitando una pressione sui due lati del coperchio per evitare che fuoriesca il vapore.
7. È necessario preriscaldare l'olio. Collegare la sorgente di alimentazione (inserire la spina del cavo prima nell'elettrodomestico), impostare il tempo di preriscaldamento girando il timer, impostandolo su 25 minuti circa. L'indicatore di alimentazione si illuminerà. Impostare la barra di controllo della temperatura sulla temperatura richiesta.

Attenzione: l'indicatore di potenza si illuminerà solo dopo l'impostazione del timer, quando il timer sarà su "off" l'indicatore non si illuminerà e l'elettrodomestico non si riscalderà.

8. Verificare che il vassoio di raccolta condensazione sia situato correttamente. Il vassoio per la raccolta della condensazione raccoglierà le gocce d'acqua quando il coperchio è aperto.
9. Dopo il preriscaldamento, sollevare il cestello e bloccarlo nella posizione sollevata, aprire il coperchio della friggitrice e inserire il cibo da cuocere, che deve essere il più asciutto possibile, nel cestello sollevato della friggitrice. Abbassare il cestello nell'olio riportando la maniglia in posizione rientrante.

   Nota: per i cibi in pastella, avvolgere bene il cibo crudo e lasciare che l'acqua in eccesso esca, immergere lentamente il cibo nell'olio caldo usando uno strumento adatto o delle pinze e lasciare che la pastella si solidifichi e non fuoriesca dalle maglie del cestello. **Attenzione:** fare attenzione ad azionare poiché delle piccole gocce d'olio potrrebbero schizzare! Per evitare danni al cestello, il cibo fritto non deve superare il peso di 800 g.
10. Per evitare la formazione di schizzi quando l'acqua presente sul cibo entra in contatto con l'olio caldo, si deve abbassare il coperchio prima di immergere il cestello nell'olio.
11. Impostare di nuovo il tempo di frittura, impostare il timer nella posizione desiderata e la frittura inizia. Per ulteriori dettagli consultare la GUIDA ALLA FRITTURA riportata di seguito.
12. Durante la frittura verrà emesso molto vapore, quindi fare attenzione a non toccare il coperchio del filtro. È possibile controllare l'avanzamento della cottura del cibo sollevando e abbassado la maniglia in posizione orizzontale e utilizzare l'oblò di sicurezza per verificare che il cibo sia sufficientemente dorato. Consigliamo di non sollevare il coperchio dell'elettrodomestico durante la frittura per evitare di scottarsi con il vapore.
13. Quando il cibo è cotto, sollevareil cestello e attendere alcuni secondi prima di aprire il coperchio. In questo modo si consente alla pressione del vapore di diminuire, tuttavia prestare ancora particolare attenzione quando si apre il

coperchio perché potrebbe fuoriuscire ancora del vapore.

14. Estrarre il cibo, condire e servire.

PROTEZIONE CONTRO IL FUNZIONAMENTO A SECCO

L'elettrodomestico dispone di una funzionalità di protezione contro il funzionamento a secco. Se si dimentica di inserire olio nel serbatoio e si accende l'apparecchio, la temperatura del serbatoio aumenterà rapidamente e l'interruttore della protezione contro il funzionamento a secco entrerà in funzione dopo 3 minuti (alla massima temperatura) e dopo 4 minuti (alla temperatura minima) interromperà automaticamente la sorgente di alimentazione in modo da evitare il rischio causato da un ulteriore riscaldamento. In tale eventualità, mantenere la calma, staccare la fonte di alimentazione e lasciare che l'elettrodomestico si raffreddi completamente fino a quando l'unità sarà in grado di funzionare normalmente. L'elettrodomestico verrà danneggiato se si ripete spesso questa operazione, quindi si consiglia di controllare sempre prima se è presente olio nel serbatoio.

GUIDA ALLA FRITTURA

Questi tempi di frittura sono riportati come indicazione e devono essere regolati in base alla quantità o allo spessore del cibo e ai gusti personali.

Tipo di cibo	**Temperatura**	**Tempo**
Patate fresche	190 ° C	20-25 min.
Patate surgelate	190 ° C	20-25 min.
Filetto di pesce	170 ° C	8-12 min.
Merluzzo fresco o eglefino	190 ° C	13-20 min.
Merluzzo surgelato o eglefino	170 ° C	20-25 min.
Platessa surgelata	190 ° C	12-18 min.
Hamburger surgelati	150 ° C	6-10 min.
Polpettine di pollo piccole/medie	170 ° C	18-24 min.
Polpettine di pollo grandi	170 ° C	24-30 min.
Bistecche surgelate	170 ° C	6-8 min.
Bastoncini di pollo freschi	170 ° C	18 min.

Portare il timer sul numero di minuti indicati dalla guida alla frittura e iniziare a friggere.

Quando il tempo di frittura sta terminando si sentirà un clic.

CONSIGLI PER L'USO DELLA FRIGGITRICE

1. Verificare sempre che il lardo o l'olio utilizzato per friggere sia di buona qualità. Olio di arachidi, l'olio vegetale o di colza sono ideali, non utilizzare margarina o burro.
2. Considerare il tipo di cibo da cuocere prima di selezionare la temperatura di frittura, di solito i cibi precotti richiedono una temperatura di cottura superiore ai cibi freschi.
3. Non utilizzare la friggitrice sotto credenze montate a muro, che potrebbero impedire l'apertura completa del coperchio.
4. Cuocere il cibo completamente, ricordare che il cibo può iniziare ad essere dorato prima di essere cotto completamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia dovrebbe essere effettuata solo quando la friggitrice è spenta e la spina è stata estratta dalla presam dopo che la friggitrice si è raffreddata completamente.

1) Svuotare tutto l'olio presente nel serbatoio.
2) Il serbatoio per l'olio estraibile può essere rimosso e immerso completamente in acqua e pulito. Deve però essere completamente asciugato prima dell'uso successivo per evitare una scossa elettrica.

   Nota: quando si monta il serbatoio dell'olio, premerlo con forza per assicurare che il contatto sia avvenuto correttamente, e verificare che la superficie esterna sia asciutta.
3) È possibile staccare il coperchio procedendo come segue: aprire il coperchio, spingerlo all'indietro e rilasciarlo prima da un lato (vedi Fig.1), è possibile quindi smontarlo (vedi fig.2) e rimontarlo successivamente (vedi fig.3).
4) Estrarre il vassoio per la raccolta della condensazione (estrarlo seguendo la direzione della freccia vedi Fig.4), il serbatoio dell'olio e il cestello, quindi immergerli in acqua calda saponosa.

   Nota: rimuovere sempre il coperchio del filtro prima di pulire il coperchio, il filtro dovrebbe essere sostituito dopo averlo utilizzato 15 volte. Quando viene installato sul filtro, la parte nera è verso l'alto, la parte bianca verso il

basso. Il materiale del filtro bianco è in nylon, mentre quello nero è in carbone attivo, la funzione della parte bianca è di assorbire il vapore e quella della nera è di assorbire l'olio.

5) Pulirli accuratamente quindi risciacqure sotto l'acqua corrente.
6) Passare sulle superfici di tutte le parti e della parte esterna un panno caldo umido e quindi asciugare con un panno asciutto.
7) Montare tutte le parti e riporre fino all'uso successivo.

ATTENZIONE: non immergere mai in acqua o altri liquidi il corpo in plastica della friggitrice.

Fig. 1

Fig. 2

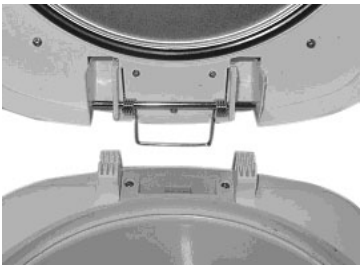


Fig. 3

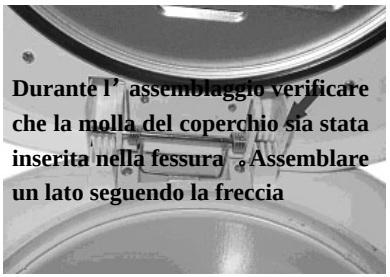

Durante l' assemblaggio verificare
che la molla del coperchio sia stata
inserita nella fessura . Assemblare
un lato seguendo la freccia

Fig.4

Smaltimento ecocompatibile dei rifiuti

Il tuo aiuto è essenziale per proteggere l'ambiente!
Ricordati di rispettare le normative locali: porta gli elettrodomestici non funzionanti presso un centro di smaltimento rifiuti adeguato

AIRIS

FRITEUSE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MODELE: FER - 001

Lire ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser votre friteuse et le conserver pour vous y référer ultérieurement

PRECAUTIONS D'UTILISATION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées y compris :

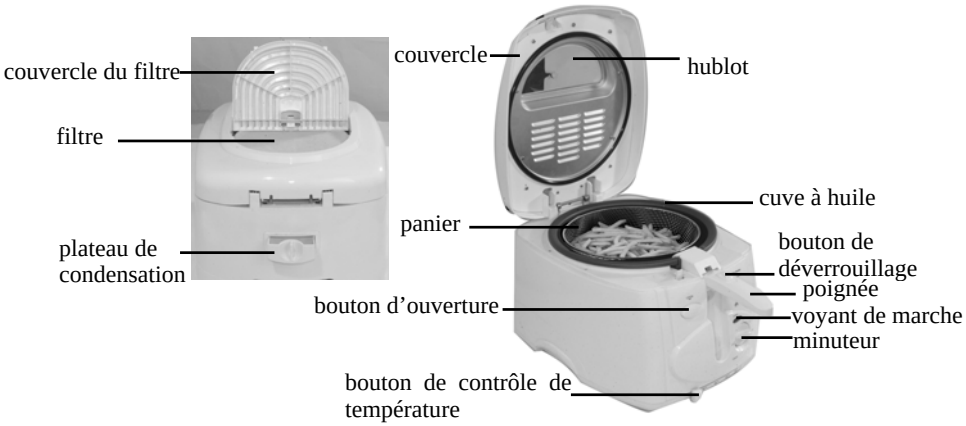
1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les parties chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les décharges électriques, ne pas plonger le cordon, les prises ou l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive est requise lorsque tout appareil est utilisé en présence d'enfants.
5. Débrancher la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'assembler ou de retirer tout élément et avant le nettoyage de l'appareil.
6. Ne pas faire fonctionner tout appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après des anomalies de fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Envoyer l'appareil chez le réparateur autorisé le plus proche pour toute vérification, réparation ou tout réglage.
7. L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
8. Avant emploi, toujours vérifier que la cuve à huile est correctement placée dans la friteuse : les marques de niveau max/min doivent être placées à l'arrière de la friteuse.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur une cuisinière à gaz, une vitrine chauffée ou un four chauds ou proches de ces appareils.
11. Des précautions extrêmes doivent être prises avant de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours brancher la prise sur l'appareil en premier puis sur la prise électrique. Pour débrancher, placer tout bouton sur arrêt ou "off" puis débrancher l'appareil de la prise électrique.
13. Même si la cuve à huile amovible peut être totalement immergée dans l'eau

pour son nettoyage, elle doit être complètement sèche avant l'utilisation suivante pour éviter les décharges électriques.

14. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles qui sont prévues.
15. Ne pas utiliser à l'extérieur.
16. Conserver ces instructions.

EMPLOI DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONNAITRE VOTRE FRITEUSE



UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE

Première utilisation

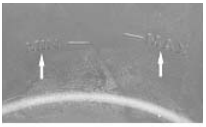


Fig.1

Au cours de la première utilisation, une légère odeur pourrait se dégager de la cuve à huile et du panier ; cette odeur est normale et elle ne se reproduira pas. Il est conseillé d'éliminer l'odeur selon les instructions suivantes : remplir d'eau jusqu'à la marque MAX (Cf. Fig.1), faire chauffer pendant environ 10 minutes selon les instructions ci-dessous à la température la plus basse, laisser refroidir complètement puis nettoyer soigneusement tous les éléments. ATTENTION : sécher soigneusement les gouttes d'eau dans la cuve à huile et sur le panier avant de remplir d'huile!

1. Appuyer sur le bouton d'ouverture, le couvercle de la friteuse s'ouvrira automatiquement.
2. Soulever la poignée et la placer en position horizontale.
3. Placer l'huile dans la cuve. Nous conseillons l'emploi d'huile d'arachide, végétale ou de colza ; employer une matière grasse solide de bonne qualité selon les préférences mais ne jamais mélanger les huiles ou les matières grasses. La matière grasse solide doit être fondue lentement dans un autre récipient avant de la placer dans la cuve.

   Note:1. Avant de placer l'huile dans la cuve, appuyer fort sur la cuve à huile pour vérifier qu'elle est bien en place, sinon, vérifier que la partie extérieure est sèche.

   2**.** Le niveau de l'huile doit être compris entre MIN (1,8L) et MAX (2,2L) (Cf. Fig.1).
4. Appliquer un peu d'huile froide à l'intérieur du hublot, ou de la graisse, selon ce qui est utilisé, pour éviter la condensation qui pourrait se produire ; ceci permet ainsi de vérifier les aliments pendant qu'ils cuisent.
5. Placer le panier de friture, appuyer sur le bouton de déverrouillage sur la poignée vers l'arrière en pliant la poignée vers le bas. Plonger le panier dans l'huile en plaçant la poignée sur la position encastrée.

   Note: C'est seulement après avoir tiré sur le bouton de déverrouillage sur la poignée vers l'arrière que la poignée peut être pliée vers le bas mais si vous voulez placer la poignée en position horizontale, cela n'est pas nécessaire. Nous vous conseillons d'essayer de lever et de baisser le panier plusieurs fois avant la première utilisation.
6. Fermer le couvercle de la friteuse en appuyant sur les deux côtés du couvercle ce qui évite à la vapeur de s'échapper.
7. Il est nécessaire de préchauffer l'huile. Brancher la prise d'électricité (brancher le cordon de l'appareil en premier), sélectionner la durée de préchauffe en faisant tourner le minuteur ; elle est d'environ 25 minutes. Le voyant de marche est allumé ; placer le bouton de contrôle de la température sur la température requise.

   Attention : le voyant de marche s'allume seulement après la sélection du

minuteur et lorsque le minuteur est sur arrêt ou “off”, le voyant de marche est éteint. L’appareil n’est donc pas chauffé.

8. Vérifier que le plateau de condensation est placé correctement. Le plateau de condensation sert à recueillir les gouttes de condensation lorsque le couvercle est ouvert.
9. Après préchauffe, monter le panier et le verrouiller en position élevée ; ouvrir le couvercle de la friteuse et placer les aliments à cuire dans le panier élevé de la friteuse ; ils doivent être aussi secs que possible ou congelés ; plonger le panier dans l’huile en plaçant la poignée sur la position encastrée.

   Note: pour les beignets, bien enrober les aliments crus et laisser égoutter légèrement pour retirer le liquide en trop ; plonger les aliments lentement dans l’huile chaude en utilisant un ustensile approprié ou des pinces ; ceci permet à la pâte de rester entière et évite qu’elle ne passe à travers le panier. **Attention :** à utiliser avec précautions car de petites gouttes d'huile pourraient gicler! Pour prendre soin du panier, les aliments frits ne doivent pas dépasser 800 g à la fois.
10. Pour éviter les éclaboussures au moment où l’eau contenue dans les aliments entre en contact avec l’huile, il faut refermer le couvercle avant de plonger le panier dans l’huile.
11. Sélectionner la durée de friture à nouveau, placer le minuteur sur la position choisie et les aliments commencent à frire; se reporter au TABLEAU DE CUISSON ci-dessous pour plus de détails.
12. Beaucoup de vapeur s’échappera pendant la friture ; il faut donc faire attention de ne pas toucher le couvercle du filtre. Vous pouvez vérifier la cuisson des aliments pendant la friture en soulevant et en abaissant la poignée en position horizontale et utiliser le hublot pour vérifier que les aliments sont assez dorés. Nous vous conseillons de ne pas ouvrir le couvercle de l’appareil pendant la friture pour éviter le contact dangereux avec la vapeur.
13. Lorsque les aliments sont cuits, soulever le panier et attendre quelques secondes avant d’ouvrir le couvercle ; ceci permet à la pression de la vapeur de diminuer mais des précautions doivent être prises lors de l’ouverture du couvercle car de la vapeur pourrait toujours s’échapper.

14. Retirer les aliments, ajouter les épices et c'est prêt à servir.

PROTECTION ANTI SURCHAUFFE

L'appareil dispose d'un système de protection anti surchauffe. Si vous oubliez de placer l'huile dans la cuve à huile et vous branchez la friteuse, la température de la cuve augmentera rapidement et l'interrupteur du système de protection anti surchauffe sera actionné automatiquement après 3 minutes (pour la température la plus élevée) et après 4 minutes (pour la température la plus basse) pour arrêter le courant automatiquement ce qui évitera le risque d'incendie causé par la surchauffe. Dans ce cas, rester calme, débrancher la prise de courant et laisser refroidir l'appareil complètement ; l'appareil peut ensuite fonctionner normalement. Ceci pourrait endommager l'appareil si cela se produisait souvent et nous conseillons de vérifier à chaque fois que la cuve contient de l'huile avant d'utiliser la friteuse.

TABLEAU DE CUISSON

Ces durées de cuisson sont fournies à titre indicatif uniquement et peuvent varier selon les quantités ou l'épaisseur des aliments et selon le goût de chacun.

Type d'aliment	**température**	**durée**
Frites fraîches	190 °C (375 ºF)	20-25 min.
Frites congelées	190 °C (375 ºF)	20-25 min.
Filet de poisson	170 °C (340 ºF)	8-12 min.
Cabillau frais ou aiglefin en beignet	190 °C (375 ºF)	13-20 min.
Cabillau congelé ou aiglefin en beignet congelé	170 °C (340 ºF)	20-25 min.
Plie congelée	190 °C (375 ºF)	12-18 min.
Hamburgers congelés	150 °C (300 ºF)	6-10 min.
Poulet en morceaux pané, morceaux petits/moyens	170 °C (340 ºF)	18-24 min.
Poulet en morceaux pané, gros morceaux	170 °C (340 ºF)	24-30 min.
Tranches de viande congelées	170 °C (340 ºF)	6-8 min.
Pilon de cuisse de poulet frais	170 °C (340 ºF)	18 min.

Sélectionner le nombre de minutes selon le tableau de cuisson et débuter la friture.

Vous entendrez un click lorsque la durée de cuisson s'achève.

CONSEILS D'UTILISATION POUR VOTRE FRITEUSE

1. Toujours vérifier que vous employez une matière grasse de bonne qualité ou une huile à friteuse. Les huiles d'arachide, végétales ou de colza sont idéales ; ne pas utiliser de la margarine ou du beurre.
2. Prenez en compte l'état des aliments à frire avant de choisir la température de friture ; en général, les aliments précuisinés requièrent une température de cuisson supérieure à celle des aliments crus.
3. Ne pas utiliser la friteuse sous des placards de cuisine encastrée qui pourraient empêcher l'ouverture complète du couvercle.
4. Frire les aliments entièrement et ne pas oublier que les aliments peuvent être dorés sans être cuits à l'intérieur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage doit uniquement être effectué lorsque la friteuse est éteinte, la prise électrique est débranchée et la friteuse est complètement froide.

1) Vider toute l'huile de la cuve à huile.
2) La cuve amovible peut être retirée et immergée totalement dans de l'eau pour son nettoyage ; elle doit être totalement sèche avant l'utilisation suivante pour éviter les décharges électriques.

   Note : lorsque vous placez la cuve à huile dans la friteuse, il faut appuyer fort sur la cuve à huile pour vérifier qu'elle est bien en place, sinon, vérifier que la partie extérieure est sèche.
3) Vous pouvez retirer le couvercle comme suit : ouvrir le couvercle, le pousser vers l'arrière et retirer d'abord un côté (Cf. Fig.1) ; vous pouvez le démonter (Cf. Fig.2), puis le remonter (Cf. Fig.3).
4) Retirer le plateau de condensation (tirer selon la flèche ; Cf. Fig.4), la cuve à huile et le panier, puis les placer dans de l'eau savonneuse tiède.

   Note : il faut toujours retirer le filtre et le couvercle du filtre avant de nettoyer le couvercle ; le filtre doit être remplacé après 15 utilisations ; lorsque vous placez le filtre, la partie noire doit être située vers le haut et la blanche vers le bas. Le filtre blanc est composé de polyamide et le noir de carbone activé ; le filtre blanc a pour fonction l'absorption de la vapeur et le

noir, l’absorption de l’huile.

5) Les nettoyer soigneusement puis les rincer sous l’eau courante.
6) Retirer tous déchets sur les parties et l’extérieur de l’appareil avec une serviette humide tiède puis tout sécher avec une serviette sèche.
7) Remonter toutes les parties puis ranger l’appareil jusqu'à la prochaine utilisation.

ATTENTION : ne jamais immerger la partie en plastique de la friteuse dans de l’eau ou tout autre liquide.

Fig. 1

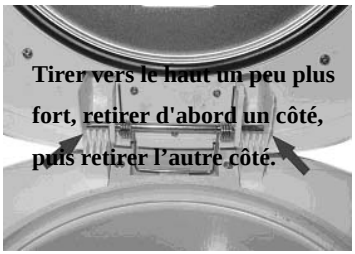


Fig. 2

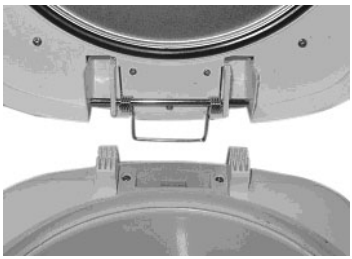


Fig. 3

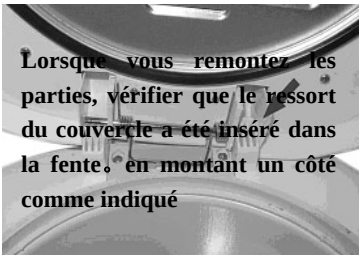

Lorsque vous remontez les parties, vérifier que le ressort du couvercle a été inséré dans la fente, en montant un côté comme indiqué

Fig.4

Protection de l’environnement

Vous pouvez contribuer à la protection de l’environnement!
N’oubliez pas de respecter les lois locales : portez tout appareil électrique usagé aux centres agréés de traitement des ordures.

AIRIS

DEEP FRYER

MODELL: FRE - 001

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Benutzen und heben Sie sie für späteres Nachlesen auf.

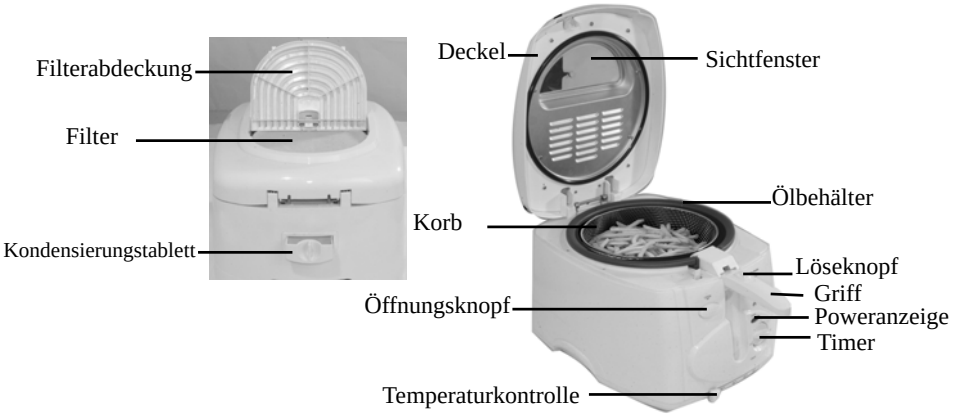
WICHTIGE HINWEISE

Vor dem Verwenden von elektrischen Geräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen einschliesslich die folgenden beachtet werden:

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung.
2. Berühren Sie keine heissen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe und Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen, tauchen Sie weder das Gerät noch das Kabel weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten.
4. Wird das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet, muss dies streng überwacht werden.
5. Ziehen Sie den Stecker des Geräts heraus, wenn dieses nicht verwendet wird und vor dem Säubern.
6. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, nachdem das Gerät fehlerhaft funktioniert oder fallen gelassen wurde oder in irgendeiner Form beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zum nächsten Vertragshändler, damit er es überprüft, repariert oder elektrisch oder mechanisch einstellt.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen.
8. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Ölbehälter sich korrekt im Fritteusenkörper befindet, das heisst, die Max/Min-Anzeige sollte sich auf der Rückseite der Fritteuse befinden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder Regals hängen und vermeiden Sie, dass es heisse Oberflächen berührt.
10. 10 Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen heissen Gas- oder Elektrobrenner oder einen beheizten Ofen.
11. Beim Bewegen eines Geräts, das heisses Öl oder andere heisse Flüssigkeiten enthält, muss besondere Vorsicht walten.
12. Stecken Sie das Kabel immer zuerst in das Gerät, dann in die Steckdose. Zum Ausstellen, stellen Sie alle Knöpfe auf “off” und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Obwohl der Ölbehälter vollständig in Wasser getaucht und gesäubert werden kann, muss er vor dem nächsten Gebrauch gründlich getrocknet werden, um Stromschläge zu vermeiden.
14. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
15. Nicht draussen verwenden.
16. Heben Sie die Gebrauchsanweisung auf.

NUR FÜR HAUSHALTSZWECKE

IHRE FRITTEUSE KENNENLERNEN



DIE FRITTEUSE VERWENDEN

Für den ersten Gebrauch

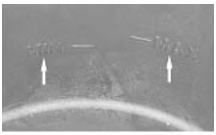


Fig.1

Beim ersten Gebrauch können der Ölbehälter und der Korb Gerüche absondern. Dies ist normal und wird nicht wieder vorkommen. Es wird empfohlen, den Geruch folgendermassen zu beseitigen: Füllen Sie Wasser bis zu der Markierung MAX (siehe Fig.1), erhitzen Sie dieses etwa 10 Minuten bei niedrigster Temperatur und lassen Sie dann vollständig abkühlen, bevor Sie alle Teile gründlich reinigen. WARNUNG: Wischen Sie alle Wassertropfen auf dem Ölbehälter vollständig fort, bevor Sie Öl einfüllen.

1. Drücken Sie den Öffnungsknopf nach unten, der Deckel der Fritteuse öffnet sich automatisch.
2. Bringen Sie den Griff in eine waagerechte Position und nehmen Sie ihn dann heraus.
3. Füllen Sie Öl in den Ölbehälter. Wir empfehlen die Verwendung von frischem Erdnuss-, Pflanzen- oder Rapsöl. Wenn Sie es bevorzugen, verwenden Sie ein hochwertiges festes Fett, aber vermischen Sie nie verschiedene Öle und Fette. Festes Fett muss vorsichtig in einer Pfanne geschmolzen werden, bevor es in den Ölbehälter gegeben werden darf.

Anmerkung:1. Bevor Sie Öl in den Ölbehälter geben, drücken Sie den Behälter kräftig nach unten, um sich zu vergewissern, dass er Kontakt macht und überzeugen Sie sich davon, dass die äussere Oberfläche trocken ist.

2**.** Der Ölstand sollte zwischen MIN (1.8L) und MAX (2.2L) (siehe Fig.1) liegen.

4. Schmieren Sie das Innere des Sichtfensters mit etwas heissem Öl oder Fett ein, je nachdem, was sie verwenden, damit keine Kondensierung entsteht und sie die Lebensmittel während des Frittierens sehen können.
5. Legen Sie den Frittierkorb ein. Ziehen Sie den Löseknopf auf dem Griff nach hinten und legen Sie den Griff um. Bewegen Sie den Korb nach unten in das Öl, indem Sie den Griff zurück in die eingeklappte Position bringen.

   Anmerkung: Der Griff kann erst dann nach unten geklappt werden, wenn Sie den Löseknopf auf dem Griff nach hinten drücken, aber wenn Sie den Griff in eine waagerechte Position bringen wollen, ist dies nicht nötig. Es wird empfohlen, vor dem ersten Gebrauch den Korb mehrmals nach oben und unten zu bewegen.
6. Schliessen Sie den Deckel der Fritteuse, indem Sie beide Seiten des Deckels drücken, wodurch verhindert wird, dass Dampf entweicht.
7. Es ist notwendig, das Öl vorzuheizen. Schliessen Sie das Gerät an den Strom an (stecken Sie das Kabel erst in das Gerät), stellen Sie die Vorheizzeit ein, indem Sie den Timer drehen. Es handelt sich um etwa 25 Minuten. Die Poweranzeige leuchtet auf. Stellen Sie die Temperaturkontrolle auf die gewünschte Temperatur.

   Vorsicht: Die Poweranzeige leuchtet auf, wenn der Timer eingestellt ist. Steht der Timer auf “off”, leuchtet die Anzeige nicht und das Gerät wird nicht aufgeheizt.

   Vergewissern Sie sich, dass das Kondensierungstablett an seinem Platz ist. Es dient dazu, die Kondenstropfen aufzufangen, wenn der Deckel geöffnet wird.
9. Nach dem Vorheizen heben Sie den Korb an und legen die zu frittierenden Lebensmittel, die so trocken wie möglich oder tiefgefroren sein sollten, in den Korb der Fritteuse. Platzieren Sie den Korb in das Öl, indem Sie den

Griff in die zurückgeklappte Position bewegen.

Anmerkung: Bei selbst panierten Lebensmitteln lassen Sie das überschüssige Wasser abtropfen und legen Sie die Lebensmittel langsam in das Wasser unter Verwendung eines geeigneten Geräts oder Zangen, damit es ganz bleibt und keine Stücke durch den Korb rutschen.

Achtung: Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung, da kleine Öltropfen herausspritzen können. Um den Korb nicht zu beschädigen, frittieren Sie immer höchstens 800 g Lebensmittel auf einmal.

10. Um das Spritzen zu verhindern, wenn das Wasser auf den Lebensmitteln mit dem heissen Öl zusammenkommt, sollten Sie den Deckel schliessen, bevor Sie den Korb in das Öl absenken.
11. Stellen Sie die Frittierzeit erneut ein. Drehen Sie den Timer auf die gewünschte Position und der Frittierprozess beginnt. Sehen Sie für die Details die unten stehende FRITTIERANLEITUNG.
12. Während des Frittierens entweicht sehr viel Dampf aus dem Gerät. Berühren Sie darum nicht die Filterabdeckung. Sie können das Garen der Lebensmittel mitverfolgen, indem Sie den Griff aus der waagerechten Position nehmen und wieder in Sie zurückbringen und das Sicherheitssichtfenster verwenden, um zu prüfen, dass die Lebensmittel braun genug sind. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel des Geräts während des Frittierens nicht zu öffnen, um Verletzungen zu vermeiden.
13. Ist das Essen fertig, heben Sie den Korb heraus und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie den Deckel öffnen. So kann der Dampfdruck entweichen, aber beim Öffnen des Deckels sollten Sie trotzdem weiterhin vorsichtig sein, da immer noch Dampf entweicht.
14. Nehmen Sie das Essen heraus, würzen Sie es nach Bedarf, servieren Sie es.

TROCKENFUNKTIONSCHUTZ

Das Gerät hat einen Trockenfunktionschutz. Wenn Sie vergessen, Öl in den Ölbehälter zu geben, und das Gerät anschalten, steigt die Temperatur des Behälters schnell an und der Trockenfunktionschutz funktioniert nach 3 Minuten (bei der höchsten Temperatur) und nach 4 Mnuten (bei der niedrigsten

Temperatur), um automatisch die Stromversorgung zu unterbrechen und so die Feuergefahr durch weiteres Erhitzen zu vermeiden. Bleiben Sie in diesem Fall ruhig und lassen Sie die Einheit vollständig abkühlen. Nun kann sie normal funktionieren. Passiert dies häufig, beschädigt es das Gerät, wir empfehlen Ihnen jedes Mal nachzuprüfen, ob sich Öl im Behälter befindet, bevor Sie das Gerät benutzen.

FRITTIERANLEITUNG

Diese Frittierzeiten sind nur orientativ und müssen angepasst werden, um angemessen für die Menge und Dicke der Lebensmittel und Ihren Geschmack zu sein.

Lebensmittelart	**Temperatur**	**Zeit**
Frische Pommes Frites	375° F	20-25min.
Gefrorene Pommes Frites	375° F	20-25min.
Fischfilet	340 ° F	8-12min.
Frischer Dorsch oder Schellfisch im Backteig	375 ° F	13-20min.
Gefrorener Dosch oder Schellfisch im Backteig	340 ° F	20-25min.
Gefrorene Scholle	375 ° F	12-18min.
Gefrorener Hamburger	300 ° F	6-10min.
Panierte Hühnchenstücke kleine/mittlereGrösse	340 ° F	18-24min.
Grosse panierte Hühnchenstücke	340 ° F	24-30min.
Gefrorene Fleischstücke	340 ° F	6-8min.
Frische Hühnchenkeulen	340° F	18min.

Drehen Sie den Timer, bis die Minuten angezeigt werden, die in der Liste aufgeführt sind und lassen Sie die Lebensmittel frittieren.

Sie hören ein Klick, wenn die Zeit abgelaufen ist.

TIPPS ZUM VERWENDEN DER FRITTEUSE

1. Vergewissern Sie sich, dass Sie ein gutes Öl oder Fett für die Fritteuse verwendne. Erdnuss-, Pflanzen- oder Rapsöl sind ideal. Verwenden Sie keine Butter oder Margarine.
2. Bedenken Sie die Art der Lebensmittel, bevor Sie die Frittiertemperatur einstellen. Als allgemeine Regel gilt, dass vorgegartes Essen eine höhere

Temperatur benötigt als rohe Lebensmittel.

3. Verwenden Sie die Fritteuse nicht unter Wandschränken, die verhindern könnten, dass der Deckel vollständig geöffnet wird.
4. Garen Sie die Lebensmittel gut durch. Denken Sie daran, dass das Essen braun sein kann, obwohl es noch nicht gar ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Säubern sollte stattfinden, wenn die Fritteuse ausgestellt ist und der Stecker gezogen ist, nachdem die Fritteuse vollständig ausgekühlt ist.

1) Lassen Sie alles Öl aus dem Ölbehälter.
2) Der Ölbehälter kann abgenommen werden und vollständig in Wasser getaucht und gesäubert werden. Er muss gründlich getrocknet werden, bevor er wieder verwendet wird, um Stromschläge zu vermeiden.

   Anmerkung: Beim Zusammenbauen des Ölbehälters, drücken Sie ihn fest an, um sich zu vergewissern, dass er Kontakt macht. Vergewissern Sie sich ausserdem, dass die äussere Oberfläche trocken ist.
3) Sie können den Deckel wie folgt abbauen: Drücken Sie ihn nach hinten und lösen Sie erst eine Seite (siehe Fig.1). Dann können Sie abnehmen (siehe Fig.2). Möchten Sie ihn wieder anbauen (siehe Fig.3).
4) Nehmen Sie das Kondensierungstablett heraus (ziehen Sie in Pfeilrichtung siehe Fig. 4), den Ölbehälter und den Korb und legen Sie alles in warme Seifenlauge.

   Anmerkung: Vor dem Reinigen des Deckels nehmen Sie immer den Filter und die Filterabdeckung ab. Der Filter sollte nach 15 Verwendungen gewechselt werden. Beim Einlegen des Filters muss der schwarze Teil nach oben und der weisse Teil nach unten. Der weisse Filter ist aus Nylon und der schwarze aus Aktivkohle. Der weisse Filter absorbiert Dampf und der schwarze Öl.
5) Säubern Sie sie sorgfältig und spülen Sie ihn unter fliessendem Wasser ab.
6) Wischen Sie die Oberflächen aller Teile und das Äussere der Einheit mit einem warmen feuchten Handtuch ab und trocknen Sie mit einem trockenen Handtuch nach.

7) Bauen Sie alle Teile wieder zusammen und bewahren Sie die Fritteuse für den nächsten Gebrauch auf.

WARNUNG: Tauchen Sie den Plastikkörper der Fritteuse nie in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

Fig. 1

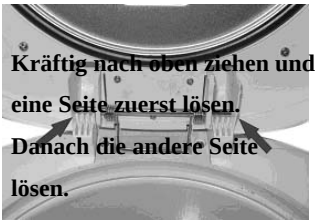


Fig. 2

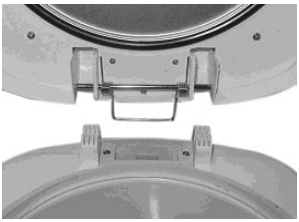


Fig. 3

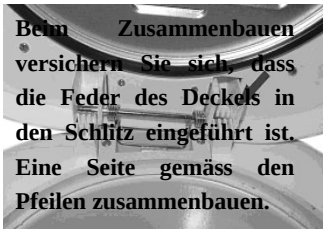
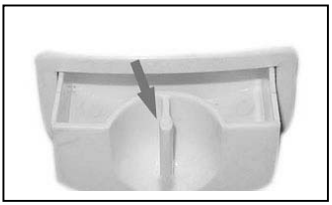

Beim Zusammenbauen versichern Sie sich, dass die Feder des Deckels in den Schlitz eingeführt ist.
Eine Seite gemäss den Pfeilen zusammenbauen.

Fig.4



Umweltfreundliche Entsorgung

Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!
Bitte handeln Sie gemäss den lokalen Vorschriften: bringen Sie nicht funktionierende elektrische Geräte zu den entsprechenden Entsorgungsstellen.